

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 12/19/12)

NOSTALGIA
ELECTRICS™



CCP810

Popcorn Dispensing Cart
Carrito dispensador de palomitas de maíz
Chariot de distribution de maïs soufflé

Instructions and Recipes | Instrucciones y recetas |
Consignes et recettes



ENGLISH

Make everyday a party!
Visit **www.nostalgiaelectrics.com** for more fun products.

CONTENTS

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hz
820 Watts, ETL Approved

THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120V AC OUTLET ONLY.

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge nor cloth.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER leave appliance unattended while in use.
6. NEVER force Kettle in or out of the brackets as this may cause gears to become misaligned and appliance will not operate properly.
7. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
8. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance ever malfunctions.
9. DO NOT clean any parts of this appliance in a dishwasher.
10. Keep out of reach of children.
11. This appliance is NOT A TOY.
12. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
13. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure their safety.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. Keep door of Main Unit closed while operating. Do not touch Kettle while operating; it gets very HOT.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. To avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 120 Volt AC outlet ONLY.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
6. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
8. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
9. DO NOT use outdoors.
10. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.

11. DO NOT leave Kettle motor running once popping has ceased.
12. Extreme caution must be used when moving this appliance.
13. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
14. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended.
15. Check Kettle for presence of foreign objects prior to use.
16. Make sure the Kettle is properly attached to brackets before operating and that the motor plug is plugged into the Kettle.
17. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
18. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
19. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
20. This appliance has a 3-prong plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**
21. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.

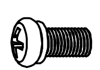
SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

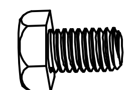
Thank you for purchasing the POPCORN DISPENSING CART, a product in Nostalgia Electrics' Vintage Series.™ This vendor-style popcorn cart will be the hit of every party! It pops up to 32 cups of hot, fresh, kettle cooked popcorn per batch. It features a large, stainless steel kettle with a built-in stirring system and kernel catcher to keep unpopped kernels out of each perfect batch. Once the popping stops, place the included bucket inside the compartment and turn the handle to dispense fresh, hot popcorn right into the bucket. The POPCORN DISPENSING CART's unique gravity feed dispensing system and accessible height makes serving a snap. With its easy-to-clean design, making popcorn has never been more fun!

PARTS & ASSEMBLY

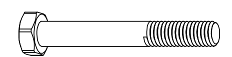
Hardware



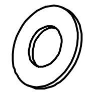
#1 Screw (10mm)
Qty. 4



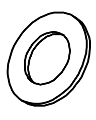
#2 Bolt (10mm)
Qty. 8



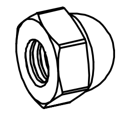
#3 Bolt (65mm)
Qty. 2



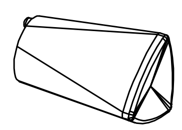
#4 Flat Washer
Qty. 4



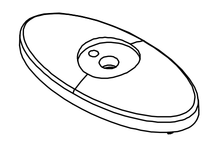
#5 Flat Washer
Qty. 12



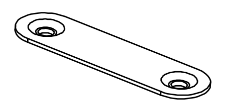
#6 Nut Cap
Qty. 4



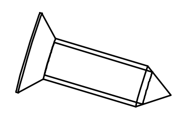
#7 Concession Stand Handle
Qty. 1



#8 Concession Stand Handle Bracket
Qty. 1



#9 Concession Stand Door Plate
Qty. 1

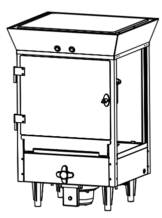


#10 Concession Stand Handle Screw (12mm)
Qty. 1

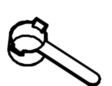


#11 Concession Stand Handle Screws (8mm)
Qty. 2

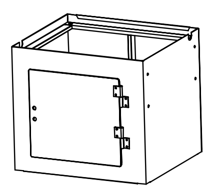
Parts



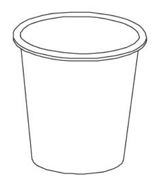
(A) Main Unit

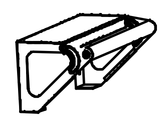
(B) Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon



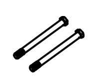
(C) Concession Stand



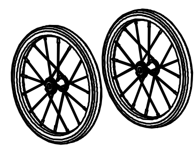
(D) Popcorn Bucket (4 quart)



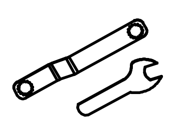
(E) Push Handle



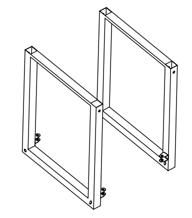
(F) Axle Bolts



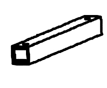
(G) Wheel



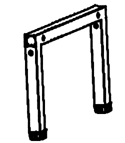
(H) Wrench



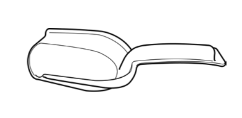
(I) Base Support



(J) Cross Bar



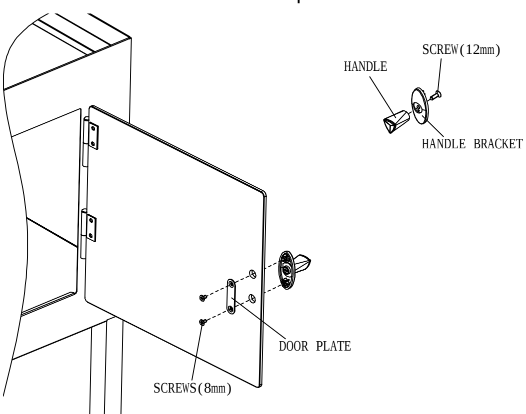
(K) Leg Assembly



(L) Popcorn Scoop

Assembly of Handles

1. Attach #7 Handle and parts to Concession Stand (C) as shown:

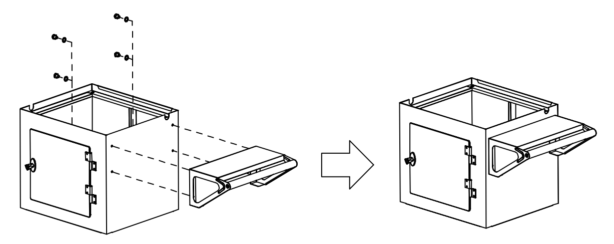


ENGLISH

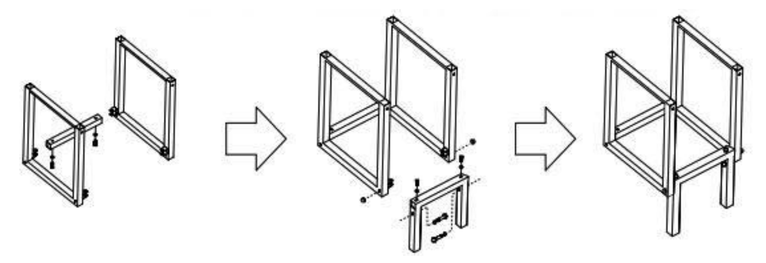
ENGLISH

Assembly of Base Support

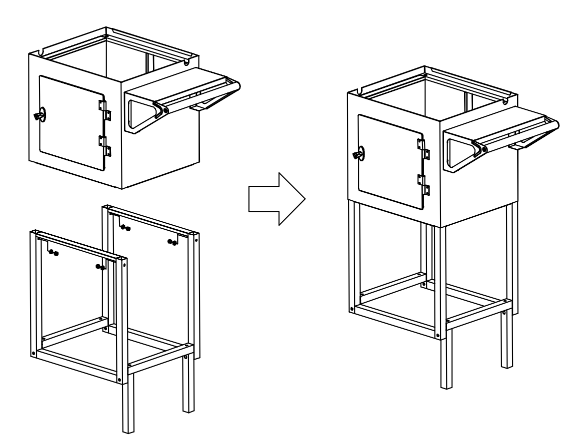
1. Push Handle (E) attaches onto the Concession Stand (C) using the four supplied #1 Screws.



2. Insert Cross Bar (J) into the square inserts on the inside of Base Support (I) and secure from below with two #2 Bolts and two #5 Flat Washers. Insert the Leg Assembly (K) into the square inserts between the ends of the Base Support (I) and fasten from inside with two #3 Bolts, two #5 Flat Washers, and two #6 Nut Caps. Also secure from above with two #2 Bolts and two #5 Flat Washers.

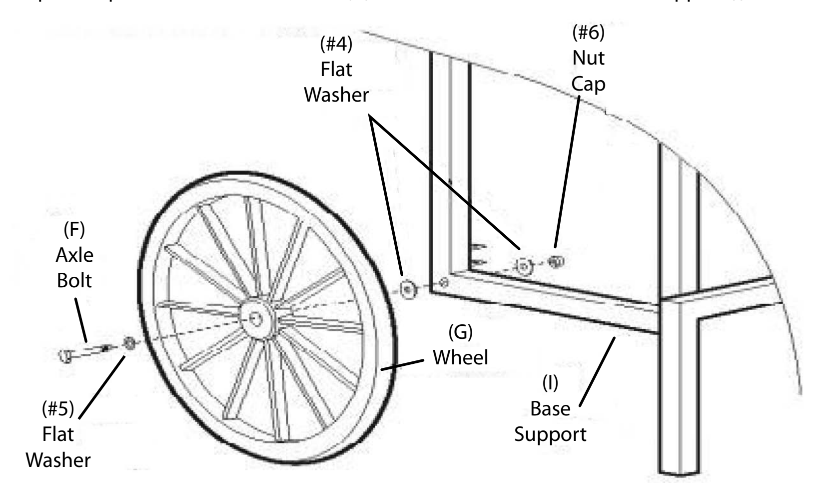


3. Assemble Base Support (I) into the bottom of the Concession Stand (C) and secure with four #2 Bolts and four #5 Flat Washers.



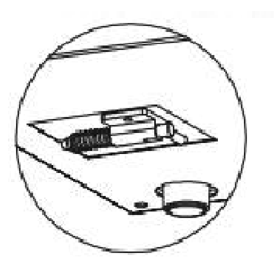
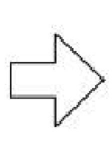
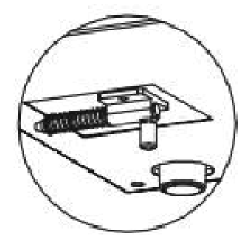
Assembly of Wheels

1. Put one #5 Flat Washer onto Axle Bolt (F) and insert into Wheel (G).
2. Put on one #4 Flat Washer. Insert Axle Bolt (F) with Wheel (G) attached into Base Support (I).
3. On the other side of Base Support (I), add a second #4 Flat Washer and a #6 Nut Cap. Use Wrench (H) to tighten the #6 Nut Cap.
4. Repeat steps to attach second Wheel (G) onto the other side of the Base Support (I).



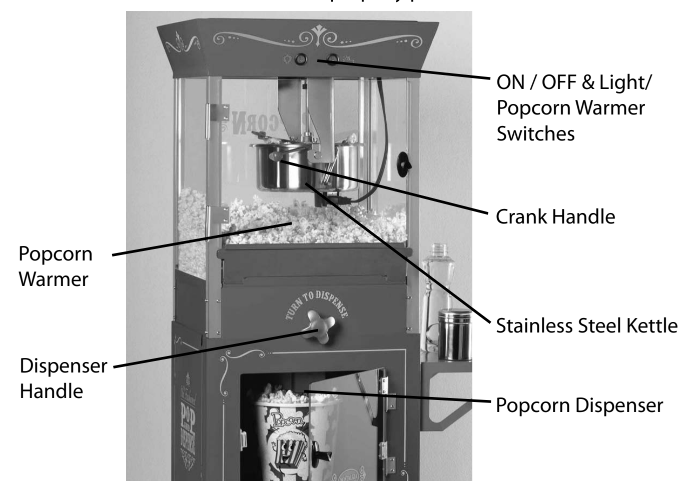
Assembly of Main Unit

1. Place Main Unit (A) onto the top of the Concession Stand (C).
2. Ensure that the two inserting pins at the bottom of the Main Unit (A) line up correctly so that Main Unit (A) can be locked under the beam of the Concession Stand (C).

HOW TO OPERATE

Before first use, clean the inside of the unit by wiping with a moist, non-abrasive sponge, towel or cloth and then wipe with a non-abrasive dry towel. Wipe down the inside of the Kettle and be sure it is properly placed in the brackets before starting.



1. First, find a flat surface near an electrical outlet before starting. Make sure your cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Gather your popcorn making supplies: popcorn, seasonings, bucket or bowl for holding the popcorn, cooking oil, Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon. (Bucket, Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon are included with your unit.)
3. Make sure Kettle is properly secured in support brackets and that the Kettle motor is plugged in.
4. Plug in the appliance while switch is flipped to OFF position.
5. Turn appliance ON by flipping the switch on the top of the machine (see illustration above for location of switches). Allow the appliance to run 3-5 minutes to heat up Kettle.
6. Once Kettle has heated, turn unit OFF before adding ingredients.
7. Use the Oil Measuring Spoon (1 Tbsp.) supplied with your POPCORN DISPENSING CART to add up to 4 tablespoons of your favorite popcorn cooking oil to the Kettle. (For every 8-oz. kernels add 4 tablespoons of oil. For best results, vegetable oil is recommended.)
8. Add up to 8-oz. popcorn kernels to the Kettle using supplied Kernel Measuring Cup.
9. Close the door and turn unit ON. Turn the light switch to the ON position to turn on the light and activate the Popcorn Warmer.
10. In no time at all, you will hear the popping begin. Fresh, hot popcorn will begin to burst out of the flip lids on the Kettle - just like at the theater!
11. Once the popping stops, place the included Bucket inside the center of the Concession Stand. Turn the Dispenser Handle 180 degrees clockwise, then 180 degrees counterclockwise. Repeat until desired amount of popcorn dispenses into your Bucket or serving bowl.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

SMOKING

If your POPCORN DISPENSING CART begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce smoking, make sure that you clean the inside of the Kettle between uses.

POPCORN

For best results, use an all natural soft-shelled popping corn. Organic popping corn is not recommended for use in your POPCORN DISPENSING CART as it has a harder husk and will result in more unpopped kernels.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure appliance is unplugged before cleaning. Unplug the outer plug to the outlet as well as the Kettle motor plug inside the Main Unit.
2. Use slightly damp, non-abrasive sponge, towel or cloth to wipe down the inside and outside of Main Unit, then wipe with a non-abrasive towel to dry.
3. Unplug Kettle motor and remove Kettle from support brackets.
4. Take Kettle out of the Main Unit. After removing Kettle from Main Unit, fill ⅔ of Kettle with hot, soapy water.
5. Let the Kettle sit for 15 – 20 minutes to cut the grease. (Time may vary – use your own judgment depending on the amount of cleaning necessary.)
6. Empty water. If necessary, use the scrubber side of a cleaning sponge to scrub inside of Kettle.
7. Rinse inside carefully and dry.
8. Wipe outside of Kettle with damp cloth and dry.

NOTE: To protect the motor plug from getting wet, **never immerse the Kettle in any liquid**. Never place any parts in the dishwasher. Always wash by hand.

ENGLISH

RECIPES

The POPCORN DISPENSING CART makes hot, fresh, theater style popcorn anytime! Enjoy your freshly popped corn in a variety of ways:

- Regular theater style popcorn – add butter and salt.
- Add a pinch of sugar and salt to popcorn for a sweet kettle corn taste.
- Flavored popcorn – add seasoning from any gourmet popcorn seasoning kit.
- Try some of these fun recipes:

NOTE: 1 gallon = 16 cups

PARMESAN POPCORN

- 1 Gallon of Popped Corn
- 1 Tsp. Garlic Powder
- 3 Green Onions, finely chopped
- ½ Tsp. Cracked Pepper
- 1 Tsp. Sea Salt
- 1 Cup Parmesan Cheese, grated (more or less to taste)
- 3 Tbsp. Olive Oil, heated

Pop corn kernels using the POPCORN DISPENSING CART as directed on page 9.

Combine garlic powder, green onions, cracked pepper, sea salt and parmesan cheese. Set aside.

In a large mixing bowl, drizzle hot olive oil over popcorn.

Toss until well coated.

Slowly add in dry ingredients while continuously stirring popcorn until well coated.

You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper or muslin bag.

TRADITIONAL POPCORN BALLS

- ½ Cup Unpopped Popcorn Kernels
- ½ Cup Corn Syrup
- ½ Cup Granulated Sugar
- ½ Tsp. Salt
- 1 Stick of Butter, softened

Pop corn kernels using the POPCORN DISPENSING CART as directed on page 9.

Mix corn syrup, sugar and salt together in pot and dissolve over medium heat for about 3 minutes.

Add popcorn to pot, stirring and tossing consistently until popcorn is evenly coated at low heat.

Remove from heat.

Use softened butter to form balls while popcorn mixture is still warm.

Wrap individual balls in plastic wrap, tie and store at room temperature.

POPCORN PEPPERMINT BARK

- 1 Gallon of Popped Corn
- 1 (12-oz.) Bag Semi-Sweet or Dark Chocolate Chips
- 1¼ Cup Peppermint Sticks, crushed

Pop corn kernels using the POPCORN DISPENSING CART as directed on page 9.

Melt chocolate chips over stove, as packaging recommends.

Line cookie sheet with wax paper.

Spread popcorn evenly over cookie sheet.

Drizzle melted chocolate over popcorn.

Sprinkle crushed peppermints over chocolate.

Allow to cool.

When chocolate has hardened, break up Popcorn Peppermint Bark into pieces.

Can be stored in plastic freezer bags.

CHUNKY MONKEY

- 1 Gallon of Popped Corn
- 1 (12-oz.) Bag Semi-Sweet Chocolate Chips
- 1 (12-oz.) Bag Peanut Butter Morsels
- 1 (4.2-oz.) Bag Banana Chips, broken into small pieces
- 1 (11-oz.) Bag Peanuts

Pop corn kernels using the POPCORN DISPENSING CART as directed on page 9.

Melt chocolate chips and peanut butter morsels over stove, as packaging recommends.

Line cookie sheet with wax paper.

Toss together popcorn and banana chips.

Spread popcorn and banana chip mixture evenly over cookie sheet.

Drizzle melted chocolate and peanut butter mixture over popcorn and banana chips.

Sprinkle peanuts over chocolate and peanut butter mixture.

Allow to cool.

When chocolate and peanut butter has hardened, break up the Chunky Monkey into pieces.

Can be stored in plastic freezer bags.

ENGLISH

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

POPCORN DISPENSING CART / CCP810

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaelectrics.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com.

This product is not recommended for use outside of North America. The warranty is void if products are exported outside of the USA, Canada or Mexico.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
Visite **www.nostalgiaelectrics.com** para ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo lo alerta de potenciales peligros que lo puedan matar o dañar a usted o a otros.

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la probabilidad de daños y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Especificaciones del Aparato:
120 Volts, 60 Hz
820 Watts, Aprobado por la ETL

ESTE PRODUCTO DEBE SER UTILIZADO ÚNICAMENTE EN UN TOMACORRIENTE DE 120V CA.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA lo sumerja en agua
2. NUNCA lo utilice cerca del agua
3. NUNCA utilice una esponja ni un paño que sean abrasivos.
4. NUNCA utilice un estropajo para limpiar el equipo
5. NUNCA deje el equipo sin atención mientras lo esté utilizando.
6. NUNCA fuerce el caldero al introducirlo en los soportes ni al extraerlo de los mismos, ya que esto puede provocar que los engranajes queden mal alineados y que el equipo no trabaje adecuadamente.
7. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté usándola y durante su limpieza.
8. NO opere este equipo si tiene el cable o el enchufe dañados, o si funciona inadecuadamente.
9. NO limpie ninguno de los componentes de este equipo en una lavadora de platos.
10. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Este equipo NO ES UN JUGUETE
12. Este equipo no debe ser operado nunca por niños pequeños ni por personas con dificultades en el aprendizaje si no están debidamente supervisados.
13. Los niños pequeños deben estar bajo supervisión mientras estén en la proximidad del equipo para garantizar su seguridad.

ESPAÑOL

MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando se estén utilizando equipos electrodomésticos, incluyendo este equipo, se deben seguir precauciones de seguridad básicas:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. Mantenga cerrada la puerta de la unidad principal mientras lo esté operando. No toque el caldero mientras esté operando el equipo, se pone MUY CALIENTE.
3. Para protegerse de los choques eléctricos no sumerja el cable eléctrico, el enchufe ni cualquier otra parte de este equipo en agua ni en otros líquidos.
4. Para evitar riesgos de incendio o de descarga eléctrica y daños a la unidad, esta unidad debe enchufarse ÚNICAMENTE a un toma corriente de corriente alterna polarizado de 120 Voltios.
5. Cuando el equipo se esté utilizando cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
6. Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de la limpieza.
7. NO opere ningún equipo electrodoméstico si tiene el cable o el enchufe dañados, ni si el equipo ha sido dañado de cualquier manera. Lleve el equipo al taller de reparaciones más cercano para su examen o reparación.
8. El fabricante no recomienda el empleo de implementos accesorios. El empleo de estos puede causar lesiones.
9. NO lo utilice en exteriores.
10. Coloque el equipo tan cerca del tomacorriente como sea posible para

evitar lesiones ocasionadas al tropezar con el cable eléctrico.

11. NO deje el motor del caldero trabajando una vez que haya cesado la explosión de las palomitas.
12. Cuando se mueva este equipo deben tomarse precauciones extremas.
13. NO use el equipo para otro propósito que no sea aquel para el cual está destinado.
14. Un equipo que esté enchufado en un tomacorriente no debe dejarse sin supervisión.
15. Antes de usar el caldero verifique que no haya en él objetos extraños.
16. Asegúrese de que el caldero esté colocado adecuadamente en los soportes antes de operarlo y de que el enchufe del motor esté enchufado en el caldero.
17. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de que se enrede o que se tropiece con el.
18. Se pueden utilizar cables de alimentación desmontables más largos si se tiene cuidado durante su uso.
19. Las características nominales indicadas en un cable de extensión deben ser al menos iguales que las del electrodoméstico.
20. Este aparato posee un enchufe de 3 patas. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para ser ingresado en un tomacorriente polarizado de una única forma. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, contacte con un electricista calificado. No trate de realizar ninguna modificación en el enchufe.
21. No intente darle servicio usted mismo a este electrodoméstico, la apertura o remoción de las tapas le puede exponer a tensiones peligrosas u otros peligros. Para todo tipo de mantenimiento refiérase a personal calificado en estos trabajos.

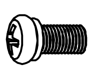
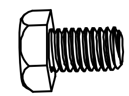
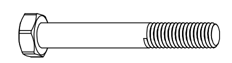
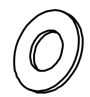
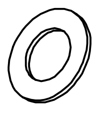
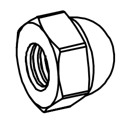
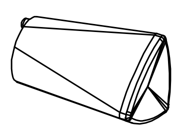
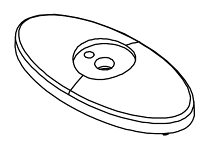
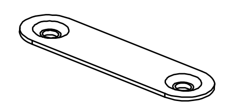
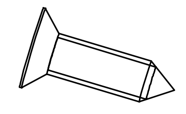
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

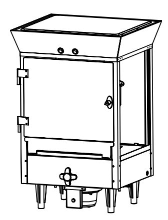
Gracias por comprar el CARRITO DISPENSADOR DE PALOMITAS DE MAÍZ, un producto de Nostalgia Electrics' Vintage Series™. ¡Este carrito de palomitas de maíz estilo vendedor será el éxito de cada fiesta! Procesa hasta 32 tazas de palomitas de maíz calientes y frescas cocinadas en el caldero por cada lote. Posee un gran caldero de acero inoxidable con un sistema de agitación incorporado y un receptor de granos para mantener los granos no abiertos fuera de cada lote perfecto. Una vez que cese la explosión de los granos, coloque el cubo incluido dentro del compartimiento y gire la agarradera para dispensarlas palomitas de maíz frescas y calientes directamente en el cubo. El sistema único de alimentación por gravedad del CARRITO DISPENSADOR DE PALOMITAS DE MAÍZ y su altura accesible hacen que servirlas sea cuestión de un pestañazo. Con su diseño fácil de limpiar, ¡fabricar las palomitas de maíz nunca ha sido más divertido!

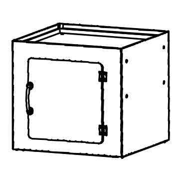
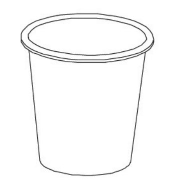
PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Accesorios

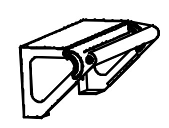
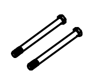
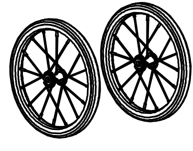
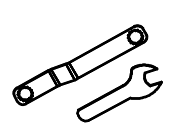
			
No. 1 Tornillo (10mm) Cant. 4	No. 2 Perno (10mm) Cant. 8	No. 3 Perno (65mm) Cant. 2	No. 4 Arandela plana Cant. 4
			
No. 5 Arandela plana Cant. 12	No. 6 Tapa de tuerca Cant. 4	No. 7 Agarradera de Punto de Venta Cant. 1	No. 8 Soporte de Punto de Venta Cant. 1
		 	
No. 9 Placa de puerta de punto de Venta Cant. 1	No. 10 Tornillo para Agarradera de punto de Venta (12mm) Cant. 1	No. 11 Tornillo para Agarradera de punto de Venta (8mm) Cant. 2	

Partes

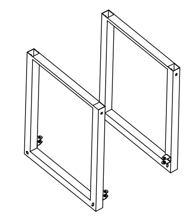
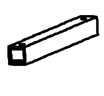
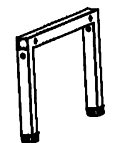


(A) Unidad principal	(B) Medida para caldero y Cucharón para medir aceite (1 cucharada)	(C) Punto de venta	(D) Balde de plástico para palomitas de maíz (3.8 Litro)

(E) Agarradera para empujar	(F) Pernos de Eje	(G) Ruedas	(H) Llaves

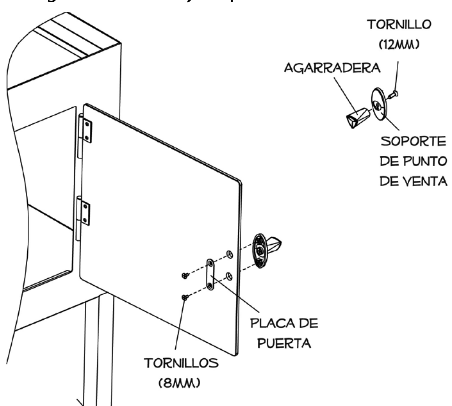




(I) Soporte de base	(J) Barra transversal	(K) Conjunto de las patas	(L) Pala para servir las palomitas de maíz

ESPAÑOL

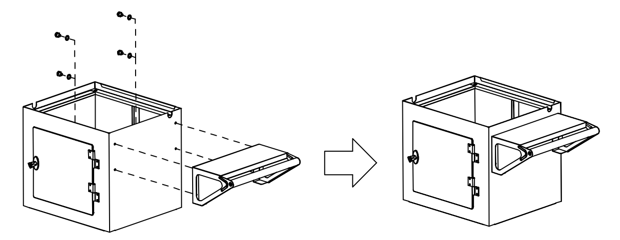
Conjunto de agarraderas

1. Fije la Agarradera No. 7 y las piezas como se muestra:

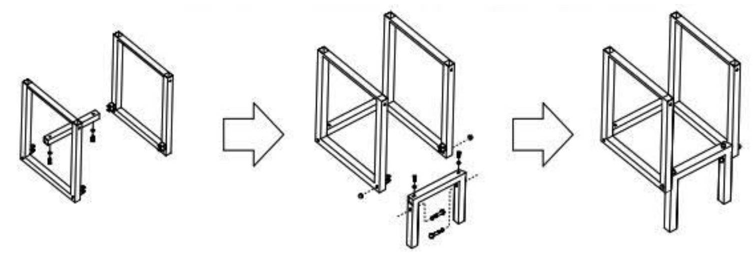


Conjunto del soporte de base

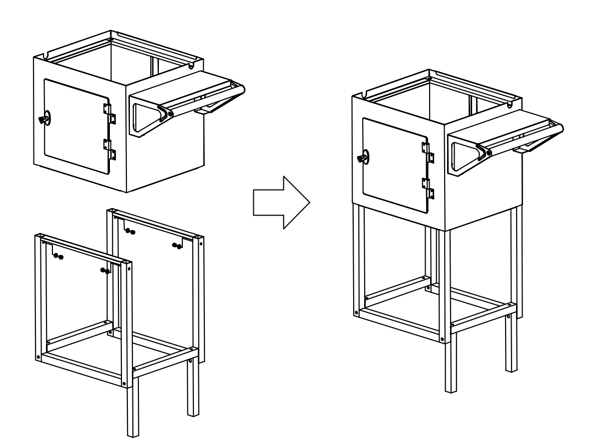
1. La Agarradera para Empujar (E) se fija al Punto de Venta (C) utilizando cuatro Tornillos No. 1.



2. Inserte la barra transversal (J) en los insertos cuadrados que están por la parte interior del Soporte de Base (I) y asegúrela desde abajo con dos Pernos No. 2 y dos Arandelas Planas No. 5. Inserte el Conjunto de las Patas (K) en los insertos cuadrados que están entre los extremos del Soporte de Base (I) y apriételo desde adentro con dos Pernos No. 3, dos Arandelas Planas No. 5 y dos Tapas de Tuercas No. 6. Asegúrelo también desde arriba con dos Pernos No. 2 y dos Arandelas Planas No. 5.

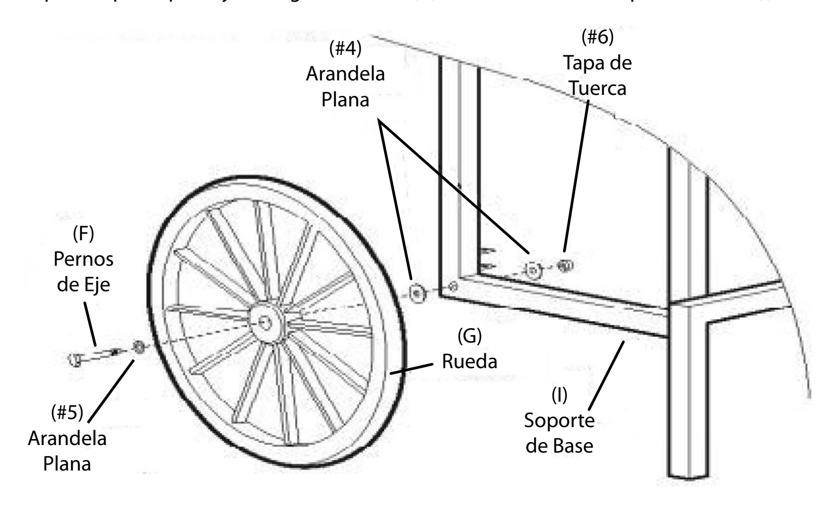


3. Ensamble el Soporte de Base (I) en la parte inferior del Punto de Venta (C) y asegúrelo con cuatro Perno No. 2 y cuatro Arandelas Planas No. 5.



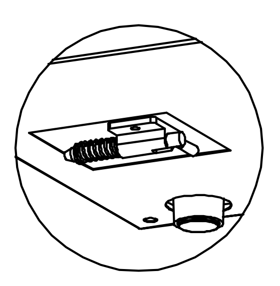
Ensamblaje de las ruedas

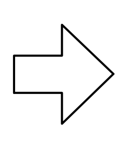
1. Deslice una Arandela Plana No. 5 en un Perno de Eje (F) e inserte el Perno de Eje (F) en la Rueda (G).
2. Coloque una arandela plana No. 4. Inserte el Perno de Eje (F) con la Rueda (G) en el Soporte de Base (I).
3. Añada una segunda Arandela Plana No. 4 y una Tapa de Tuerca No. 6. Utilice la llave (H) para apretar la Tapa de Tuerca Nº 6.
4. Repita los pasos para fijar la segunda Rueda (G) en el otro lado del Soporte de Base (I).

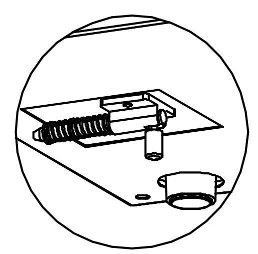


Ensamblaje de la unidad principal

1. Coloque la unidad principal (A) encima del Punto de Venta (C).
2. Asegúrese de que los dos pasadores de inserción en la parte inferior de la Unidad Principal (A) estén alineados correctamente de modo que la Unidad Principal (A) pueda fijarse bajo la viga del Punto de Venta (C).



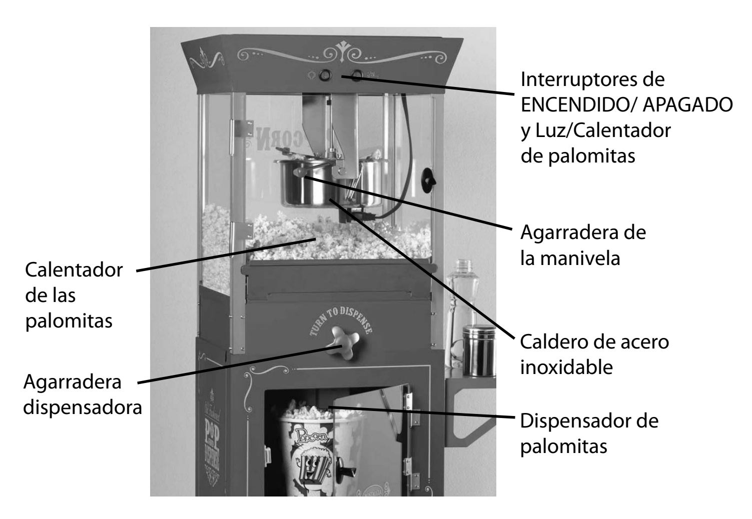




ESPAÑOL

CÓMO FUNCIONA

Antes del primer uso, limpie el interior de la unidad con una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos y entonces séquelo con una toalla seca no abrasiva. Limpie el interior del caldero y asegúrese de que esté correctamente colocado en los soportes antes de comenzar.



1. Primero, encuentre una superficie nivelada cerca de una toma de corriente. Asegúrese de que cable esté alejado de cualquier fuente de agua. Si es necesario, use un cable de extensión.
2. Recopile los suministros para hacer palomitas de maíz: maíz para palomitas, condimentos, cubo o tazón para mantener las palomitas de maíz, aceite para cocinar, taza para la medición de los granos y medida para el aceite. (El cubo, la taza para medir los granos y el cucharón para medir el aceite se incluyen con la unidad).
3. Asegúrese de que el caldero se asegure correctamente en los soportes de apoyo y que el motor del caldero esté conectado.
4. Conecte el aparato mientras que el interruptor esté colocado en la posición OFF:
5. ENCIENDA el aparato volteando el interruptor de la parte superior de la máquina (consulte la ilustración anterior para ver la ubicación de los interruptores). Permita que el aparato funcione de 3 a 5 minutos para calentar el caldero.
6. Una vez que el caldero esté caliente, APAGUE la unidad antes de añadir los ingredientes.
7. Use la medida para el aceite (1 cucharada) suministrada con el CARRITO DISPENSADOR DE PALOMITAS DE MAÍZ para añadir hasta 4 cucharadas de su aceite de cocina favorito para las palomitas de maíz. (Para cada 8 onzas de granos, añada 4 cucharadas de aceite. Para obtener mejores resultados, se recomienda el aceite vegetal).
8. Añada hasta 8 onzas de granos para palomitas de maíz usando la medida para granos suministrada.
9. Cierre la puerta y ENCIENDA la unidad. Encienda el interruptor de la luz y active el calentador de las palomitas de maíz.
10. En breve oirá que comienzan las explosiones. Las palomitas de maíz, frescas y calientes, comenzará a brotar por las tapas abatibles del caldero, ¡igual que en el teatro!

11. Gire la manivela del Dispensador 180 grados en el sentido de las agujas del reloj, en continuación, en sentido contrario. Repita el procedimiento hasta que se dispense la cantidad deseada de palomitas de maíz al Cubo o al tazón de servir.

CONSEJOS ÚTILES

EMISIÓN DE HUMO

Si su OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART comienza a emitir humo durante la cocción, puede deberse a la acumulación de grasa. Para reducir la emisión de humo, asegúrese de limpiar el interior del caldero entre un uso y otro.

PALOMITAS DE MAÍZ

Para mejores resultados, utilice un maíz natural de cáscara blanda. No se recomienda el uso de maíz para palomitas de maíz orgánico dado que su cáscara es más dura y resultará en semillas que no se abrirán.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el equipo esté desenchufado antes de limpiarlo. Desenchufe el enchufe exterior del tomacorriente así como el enchufe del motor del caldero dentro de la unidad principal.
2. Use una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos para frotar todo el interior y el exterior de la unidad principal; a continuación frote con una toalla no abrasiva para secarla.
3. Desenchufe el motor del caldero y retire el caldero de los soportes.
4. Saque el caldero de la unidad principal. Después, llene el caldero hasta $^2/_3$ de su capacidad con agua jabonosa caliente.
5. Deje en reposo el caldero por 15 a 20 minutos para que la grasa se corte. (El tiempo puede variar, use su propio juicio dependiendo de la cantidad de limpieza necesaria).
6. Vacíe el agua. Si es necesario, use la cara de frotar de una esponja de limpieza para frotar el interior del caldero.
7. Enjuague cuidadosamente el interior y séquelo.
8. Frote el exterior con un paño húmedo y séquelo.

NOTA: Para proteger que el enchufe del motor no se humedezca, **jamás sumerja la Olla en líquido**. Jamás coloque las piezas en el lavaplatos. Siempre lávese a mano.

RECETAS

El OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART hace siempre palomitas de maíz calientes, frescas, iguales que las del teatro, ¡en cualquier momento! Disfrute sus palomitas acabadas de hacer en una variedad formas:

- Palomitas de maíz estilo regular; añadir mantequilla y sal
- Añada una pizca de azúcar y sal a las palomitas para que tengan un sabor dulzón.
- Palomitas condimentadas - añada condimentos de cualquier juego de condimentación para palomitas.
- Pruebe algunas de estas divertidas recetas:

NOTA: 1 galón = 16 tazas

PALOMITAS DE MAÍZ PARMESANAS

- 1 galón de Palomitas de Maíz
- 1 cucharadita de polvo de ajo
- 3 cebollas verdes finamente picadas
- ½ cucharadita de pimienta triturada
- 1 cucharadita de sal marina
- 1 taza de queso parmesano, rallado (cantidad al gusto)
- 3 cucharadas de aceite de oliva caliente

Procese las palomitas de maíz utilizando el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART según se indica en la página 21.

Mezcle el ajo en polvo, las cebollas verdes, la pimienta triturada, la sal marina y el queso parmesano. Póngalo a un lado.

Vierta el aceite de oliva caliente sobre las palomitas de maíz en un tazón grande.

Voltéelas hasta que estén bien recubiertas.

Añada lentamente los ingredientes secos mientras agita continuamente las palomitas de maíz hasta que estén bien recubiertas.

También puede agitar los ingredientes secos sobre las palomitas de maíz en una bolsa de papel o muselina.

BOLAS DE PALOMITAS DE MAÍZ TRADICIONALES

- ½ taza de maíz para palomitas
- ½ Taza de sirope de maíz
- ½ taza de azúcar granulada
- ½ cucharadita de sal
- 1 barra de mantequilla, blanda

Procese las palomitas de maíz utilizando el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART según se indica en la página 21.

Mezcle el sirope de maíz, el azúcar y la sal en un recipiente y disuélvalas a temperatura media durante alrededor de 3 minutos.

Añada las palomitas de maíz en un recipiente a baja temperatura, agitando y sacudiendo continuamente hasta que las palomitas estén uniformemente recubiertas.

Retírelas del fuego.

Use la mantequilla blanda para formar bolas mientras que la mezcla de las palomitas está aún tibia.

Envuelva las bolas individuales en envoltura plástica, amárrelas y almacénelas a temperatura ambiente

CHUNKY MONKEY

- 1 galón de maíz para palomitas
- 1 bolsa de 12 onzas de chips de chocolate semi dulces
- 1 bolsa de 12 onzas de pedazos de mantequilla de maní
- Bolsa de 4.2 onzas de chips de plátano, reducidos a pedazos pequeños
- Bolsa de 11 onzas de maní

Procese las palomitas de maíz utilizando el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART según se indica en la página 21.

Derrita los chips de chocolate y de la mantequilla de maní en el horno, según las recomendaciones del embalaje.

Cubra la bandeja para hornear galletas con papel encerado.

Mezcle las palomitas de maíz y los chips de plátano agitándolas.

Distribuya uniformemente la mezcla de palomitas de maíz y de chips de plátano sobre la bandeja para hacer galletas.

Distribuya la mezcla de chocolate y mantequilla de maní fundidos sobre las palomitas de maíz y los chips de plátano.

Coloque el maní sobre la mezcla de chocolate y mantequilla de maní.

Permita que se enfríe.

Cuando el chocolate y la mantequilla de maní se haya endurecido, divida el Chunky Monkey en pedazos.

Puede guardarse en bolsas plásticas en el congelador.

BARRA DE PALOMITAS A LA MENTA

- 1 galón de palomitas de maíz
- 1 bolsa de 12 onzas de chips de chocolate semi dulce o negro
- 1 ¼ de taza de tallos de menta, triturados

Procese las palomitas de maíz utilizando el OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART según se indica en la página 21.

Funda los chips de chocolate en el horno, según lo recomendado en el embalaje.

Cubra la bandeja para hornear galletas con papel encerado.

Distribuya uniformemente las palomitas de maíz sobre la bandeja.

Coloque el chocolate fundido sobre las palomitas.

Distribuya la menta triturada sobre el chocolate.

Permita que se enfríe.

Cuando el chocolate se haya endurecido, divida en pedazos la barra de palomitas a la menta.

Puede guardarse en bolsas plásticas en el congelador.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

POPCORN DISPENSING CART / CCP810

En caso de tener alguna consulta, por favor, comuníquese con nosotros por e-mail o llame al servicio de atención al cliente mencionado a continuación dentro del horario de 8:00 AM y 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar Central (CST).

Distribuido por:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio de Atención al Cliente
Teléfono: (920) 347-9122

Web: www.nostalgiaelectrics.com

Preguntas al servicio de Atención al Cliente

Para presentar una pregunta a Atención al Cliente, diríjase a www.nostalgiaelectrics.com, complete el formulario de Preguntas para Atención al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante se pondrá en contacto con usted a la mayor brevedad posible.

Este aparato está diseñado y construido para brindar varios años de desempeño satisfactorio con un uso doméstico normal. El distribuidor tiene el compromiso con el dueño original que en caso de que exista algún defecto en el material o en la mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o cambiaremos la unidad, a nuestro criterio. Nuestro compromiso no aplica a daños causados por envío, mal uso o caídas de la unidad. Que un producto sea considerado defectuoso en su fabricación o debido al mal uso queda a criterio del distribuidor.

Para obtener un servicio de reparación bajo esta garantía, por favor, comuníquese con Nostalgia Products Group, LLC al número telefónico previamente mencionado o completando el Formulario de Preguntas para Atención al Cliente que se encuentra en www.nostalgiaelectrics.com.

No se recomienda utilizar este producto fuera de América del Norte. La garantía quedará anulada si los productos se exportan fuera de EE.UU., Canadá o México.

Esta garantía no aplica a la mercadería refabricada.

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente. El incumplimiento de estas instrucciones, los daños causados por repuestos inapropiados, el abuso o mal uso, anularán este compromiso hacia usted y cualquier otra garantía expresa.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaelectrics.com.

Indique que le gustamos en Facebook en la siguiente dirección www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Faire une fête tous les jours! Visiter le site Web
www.nostalgiaelectrics.com pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:
120 volts, 60 Hz
820 Watts, approuvé ETL

CE PRODUIT NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UNE PRISE DE COURANT 120 V CA SEULEMENT.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser d'éponge ou de chiffon abrasif.
4. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer sur l'appareil.
5. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
6. NE JAMAIS retirer la Chaudière de ses supports ou l'enfoncer de force parce que ceci pourrait désaligner l'engrenage et l'appareil ne fonctionnera pas correctement.
7. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou au moment du nettoyage.
8. NE PAS faire fonctionner cet appareil lorsque la prise ou le cordon est endommagé(e) ou que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
9. NE PAS nettoyer quelque pièce de cet appareil au lave-vaisselle.
10. Garder hors de la portée des enfants.
11. Le présent appareil n'est PAS UN JOUET.
12. Les jeunes enfants et les personnes atteintes d'une déficience cognitive ne devraient jamais faire fonctionner cet appareil sans supervision.
13. Les jeunes enfants devraient être supervisés lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil de manière à ce qu'ils ne jouent pas avec ce dernier.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Des mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. Garder la porte de l'Appareil principal fermée au moment de son fonctionnement. Ne pas toucher à la Chaudière lorsqu'elle fonctionne; elle devient très chaude.
3. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou quelque pièce du présent appareil dans l'eau ou autre liquide.
4. Pour éviter les risques d'incendie et d'électrisation ou d'endommagement de l'appareil, cet appareil ne devrait être branché que dans une prise de courant de 120 Vca uniquement.
5. La surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsque quelque appareil électrique est utilisé à leur proximité.
6. Débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer les pièces ou de le nettoyer.
7. NE PAS faire fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé(e) ou que l'appareil a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près pour qu'il soit évalué ou révisé.
8. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires.

L'utilisation d'accessoires pourra causer des blessures.

9. NE PAS utiliser à l'extérieur.
10. Placer l'appareil le plus près possible d'une prise de courant pour éviter que quelqu'un se blesse en trébuchant sur le cordon.
11. NE PAS laisser le moteur de la Chaudière tourner lorsque l'éclatement du maïs a cessé.
12. Une attention toute particulière doit être accordée au moment de déplacer le présent appareil.
13. NE PAS utiliser l'appareil à une autre fin que celle pour laquelle il est prévu.
14. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
15. Vérifier qu'il n'y a pas de corps étranger dans la Chaudière avant son utilisation.
16. S'assurer que la Chaudière est correctement fixée aux supports avant le fonctionnement et que la prise du moteur est branchée dans la Chaudière.
17. Un cordon d'alimentation court est prévu pour éviter que quelqu'un s'emmêle ou trébuche sur un cordon plus long.
18. Les cordons d'alimentation amovibles plus longs peuvent être utilisés s'ils sont utilisés avec le plus grand soin.
19. La puissance nominale de la rallonge devrait être la même que celle de l'appareil.
20. Cet appareil a une fiche à trois broches. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à s'intégrer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne rentre pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon.
21. Ne pas tenter de réparer le présent appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra vous exposer à des tensions dangereuses ou à d'autres dangers. Confier tout entretien à un personnel qualifié.

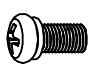
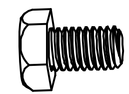
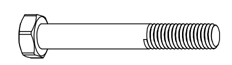
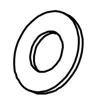
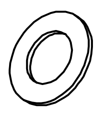
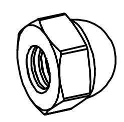
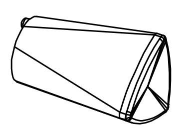
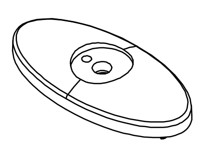
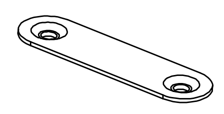
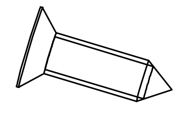
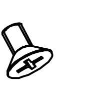
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le CHARIOT DE DISTRIBUTION DE MAÏS SOUFFLÉ, un produit de Nostalgia Electrics^{MC} de sa série d'antan. Ce chariot de style vendeur pour maïs soufflé aura beaucoup de succès dans les fêtes. Il peut faire éclater 7,5 L (32 tasses) de maïs soufflé de marmite, chaud, frais, par lot. Il comprend une grande marmite en inox et un système de brasage intégré ainsi qu'un dispositif collecteur des grains de maïs non éclatés pour un lot parfait chaque fois. Une fois le maïs éclaté, poser le godet prévu à l'intérieur du compartiment, puis tourner la poignée pour distribuer le maïs soufflé chaud, frais, dans le godet. Le système d'alimentation par gravité unique du CHARIOT DE DISTRIBUTION DE MAÏS SOUFFLÉ et sa hauteur accessible simplifient le service. Sa conception facilite l'entretien, et faire éclater du maïs n'aura jamais été aussi amusant !

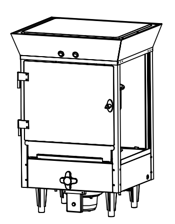
PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Quincaillerie

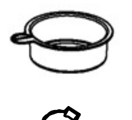
 N° 1 Vis (10mm) Qté 4	 N° 2 Boulon (10mm) Qté 8	 N° 3 Boulon (65mm) Qté 2	 N° 4 Rondelle plate Qté 4
 N° 5 Rondelle plate Qté 12	 N° 6 Chapeau d'écrou Qté 4	 N° 7 Kiosque de concession Poignée Qté 1	 N° 8 Kiosque de concession support Qté 1
 N° 9 Kiosque de concession Plaque de la porte Qté 1	 N° 10 Poignée du Kiosque de concession Vis (12mm) Qté 1	 N° 11 Poignée du Kiosque de concession Vis (8mm) Qté 2	

FRANÇAIS

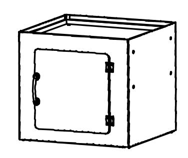
Pièces



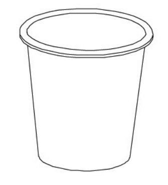
(A) Appareil principal



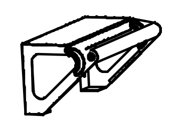
(B) Tasse à mesurer le maïs et Cuillère à mesurer l'huile (1 c.-à-t.)



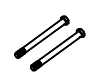
(C) Kiosque de concession



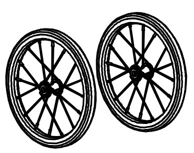
(D) Seau à maïs soufflé en plastique (3.8 Litres)



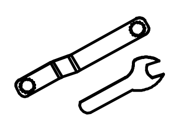
(E) Poignée-poussoir



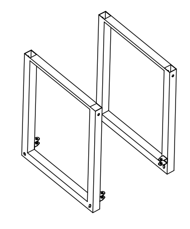
(F) Boulons d'essieu



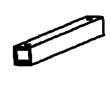
(G) Roue



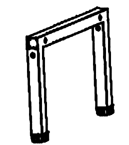
(H) Clé



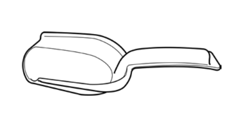
(I) Base



(J) Barre transversale



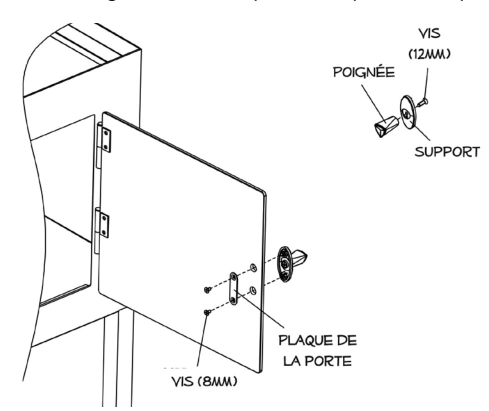
(K) Élément inférieur



(L) Godet à maïs

Assemblage des poignées

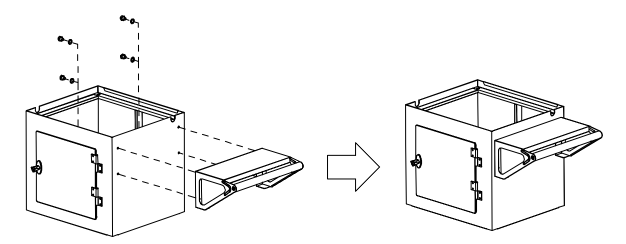
1. Fixer la Poignée No 7 et les pièces, tel qu'il est indiqué :



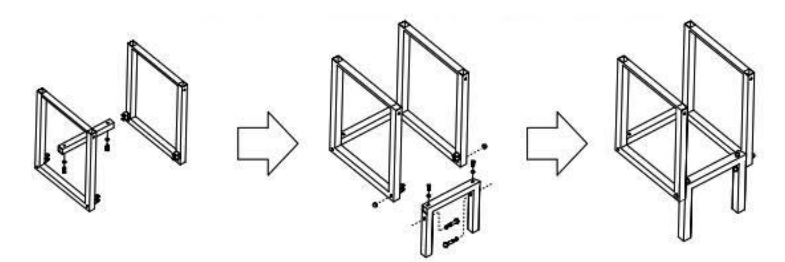
FRANÇAIS

Assemblage de la base

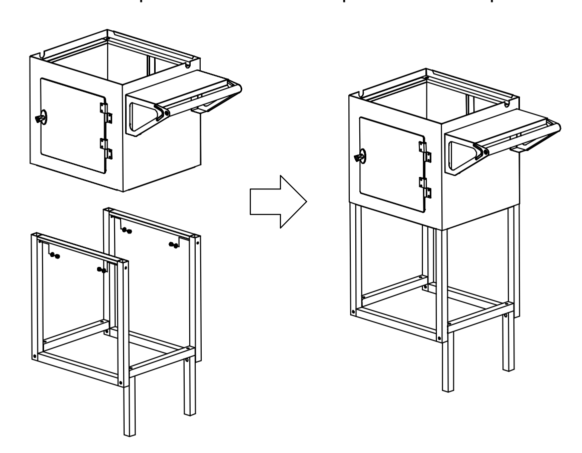
1. La Poignée-poussoir (E) se fixe sur le Kiosque de concession (C) à l'aide de quatre vis N° 1.



2. Insérer la Barre transversale (J) dans les fiches carrées à l'intérieur de la Base (I), puis fixer solidement en dessous avec deux Boulons N° 2 et deux Rondelles plates N° 5. Insérer l'Ensemble inférieur (K) dans les fiches entre les extrémités de la Base (I), puis fixer à l'intérieur avec deux Boulons N° 3, deux Rondelles plates N° 5 et deux Chapeaux d'écrou N° 6. Fixer également sur le dessus avec deux Boulons N° 2 et deux Rondelles plates N° 5.



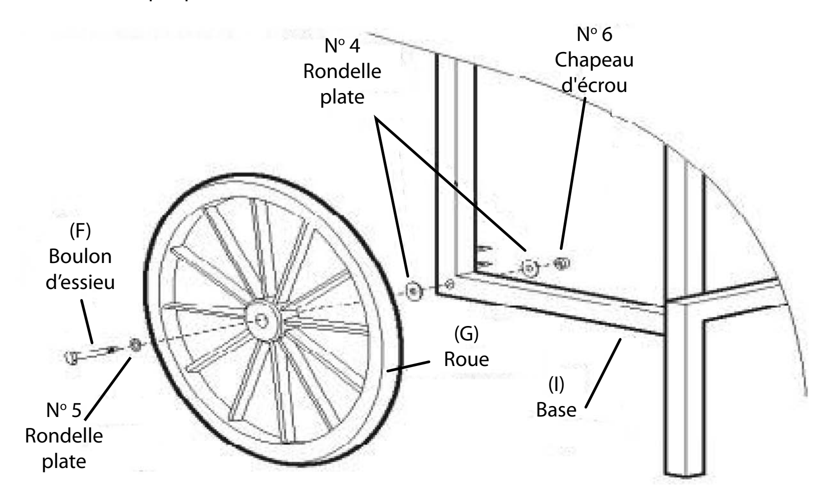
3. Assembler la Base (I) au fond du Kiosque de concession (C), puis fixer solidement avec quatre Boulons N° 2 et quatre Rondelles plates N° 5.



FRANÇAIS

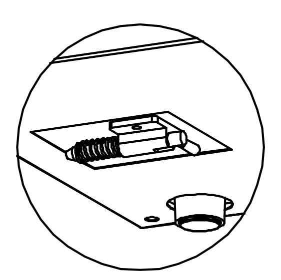
Assemblage des roues

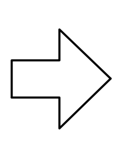
1. Faire glisser une Rondelle plate N° 5 sur le Boulon d'essieu (F), puis insérer le Boulon d'essieu (F) dans la Roue (G).
2. Poser une Rondelle plate N° 4. Insérer le Boulon d'essieu (F) avec le Roue (G) dans la Base (I).
3. Ajouter une seconde Rondelle Plate N° 4 et un Chapeau d'écrou N° 6. Utiliser la Clé (H) pour serrer le Chapeau d'écrou N° 6.
4. Refaire les étapes pour fixer la seconde Roue (G) de l'autre côté de la Base (I).

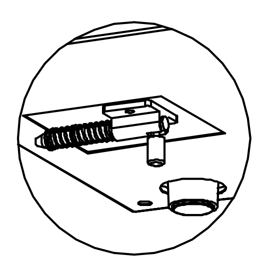


Assemblage de l'appareil principal

1. Placer l'Appareil principal (A) sur le dessus du Kiosque de concession (C).
2. S'assurer que les deux goupilles d'insertion à la base de l'Appareil principal (A) s'alignent correctement de manière à ce que l'Appareil principal (A) puisse se verrouiller sous la barre du Kiosque de concession (C).



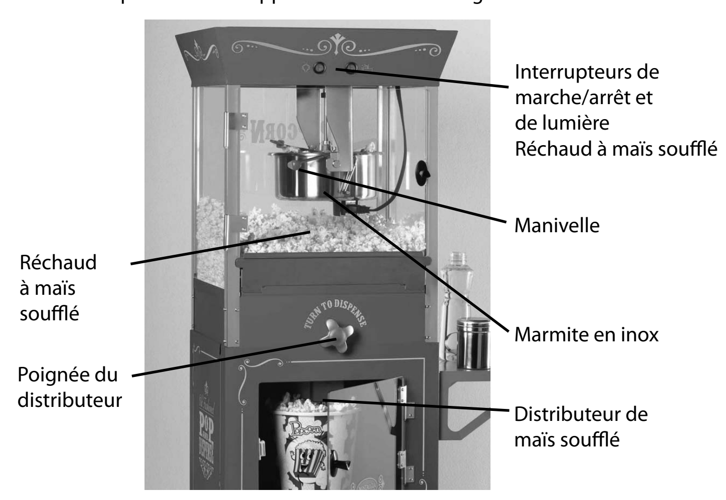




FRANÇAIS

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant son utilisation, nettoyer l'intérieur de l'appareil en l'essuyant à l'aide d'une éponge, d'une serviette ou d'un chiffon non abrasi(f)ve, humide, puis l'assécher à l'aide d'une serviette non abrasive, sèche. Essuyer l'intérieur de la Marmite et s'assurer qu'elle est correctement posée sur les supports avant le démarrage.



1. Premièrement, trouver une surface plane près d'une prise murale avant le démarrage. S'assurer que le cordon est éloigné de toute source d'eau. L'utilisation d'une rallonge est acceptable, le cas échéant.
2. Rassembler les fournitures nécessaires pour faire le maïs soufflé : le maïs, les assaisonnements, le godet ou le bol pour le maïs soufflé, l'huile de cuisson, la Tasse à mesurer les grains de maïs et la Cuillère à mesurer l'huile. (Le Godet, la Tasse à mesurer les grains de maïs et la Cuillère à mesurer l'huile sont prévus avec l'appareil.)
3. S'assurer que la Marmite est fixée solidement sur les supports et que le moteur de la Marmite est branché.
4. Brancher l'appareil alors qu'il est à la position OFF (arrêt).
5. Mettre l'appareil à la position ON (marche) en appuyant sur l'interrupteur qui se trouve sur le dessus de l'appareil (voir l'illustration ci-dessus pour l'emplacement des interrupteurs). Laisser l'appareil fonctionner de 3 à 5 minutes pour faire réchauffer la Marmite.
6. Une fois la Marmite prête, mettre l'appareil à la position OFF (arrêt) avant d'ajouter les ingrédients.
7. Utiliser la cuillère à mesurer l'huile (1 c. à soupe) prévue avec le CHARIOT DE DISTRIBUTION DE MAÏS SOUFFLÉ pour ajouter à la Marmite jusqu'à 4 c. à soupe d'huile de son choix. (Pour chaque 225 g (8 oz) de grains de maïs, ajouter 4 c. à soupe d'huile. Pour un résultat optimal, l'huile végétale est recommandée.
8. Ajouter jusqu'à 225 g (8 oz) de grains de maïs à la Marmite à l'aide de la Tasse à mesurer les grains de maïs.
9. Fermer la porte, puis mettre l'appareil à la position ON (marche). Mettre l'interrupteur d'éclairage à la position ON (marche) pour allumer la lumière et activer le réchaud à maïs.
10. En un rien de temps, l'éclatement du maïs débutera. Du maïs frais et chaud commencera à sortir des rabats de la Marmite - comme dans une salle de cinéma!

11. Tourner la poignée du Distributeur de 180 degrés dans le sens horaire, puis de 180 degrés dans le sens antihoraire. Répéter jusqu'à ce que la quantité désirée de maïs soufflé soit distribuée dans le Godet ou un bol de service.

CONSEILS PRATIQUES

FUMÉE

Si votre CHARIOT DE DISTRIBUTION DE MAÏS SOUFFLÉ commence à fumer pendant la cuisson, il se peut qu'il y ait une accumulation de graisse. Afin de diminuer le risque de fumée, s'assurer de nettoyer l'intérieur de la Chaudière entre les utilisations.

MAÏS SOUFFLÉ

Pour de meilleurs résultats, utiliser un maïs à souffler naturel à enveloppe molle. Le maïs à souffler biologique n'est pas recommandé pour une utilisation avec la CHARIOT DE DISTRIBUTION DE MAÏS SOUFFLÉ comme il a une enveloppe plus dure, et un plus grand nombre de grains non éclatés en résultera.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer. Débrancher la prise extérieure de la prise murale ainsi que le moteur de la Marmite à l'intérieur de l'Appareil principal.
2. Utiliser une éponge, une serviette ou un chiffon légèrement humide, non abrasif(ve) pour essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'Appareil principal, puis l'assécher avec une serviette sèche non abrasive.
3. Débrancher le moteur de la Marmite, puis retirer la Marmite des supports.
4. Retirer la Marmite de l'Appareil principal. Après avoir retiré la Marmite de l'Appareil principal, remplir la Marmite aux $^{2}/_{3}$ d'eau chaude savonneuse.
5. Laisser la Marmite 15 – 20 minutes pour dégager la graisse. (le temps peut varier – se servir de son jugement quant au nettoyage à être effectué).
6. Vider l'eau. S'il y a lieu, utiliser le côté rugueux de l'éponge pour frotter l'intérieur de la Marmite.
7. Rincer l'intérieur soigneusement, puis assécher.
8. Essuyer l'extérieur de la Marmite avec un chiffon humide, puis assécher.

   REMARQUE : Pour protéger la prise moteur de l'humidité, **ne jamais immerger la Chaudière dans quelque liquide**. Ne jamais mettre quelque pièce au lave-vaisselle. Toujours laver à la main.

FRANÇAIS

RECETTES

Le CHARIOT DE DISTRIBUTION DE MAÏS SOUFFLÉ fait du maïs chaud, frais, de style salle de cinéma en tout temps! Dégustez votre maïs fraîchement éclaté de plusieurs façons :

- maïs régulier de style salle de cinéma – ajouter du beurre et du sel;
- ajouter une pincée de sucre et de sel au maïs pour un goût de maïs sucré;
- maïs parfumé – ajouter les assaisonnements de l'ensemble d'assaisonnement pour maïs de gourmet.
- Essayer certaines de ces recettes agréables :

REMARQUE : 1 gallon = 16 tasses

MAÏS SOUFFLÉ AU PARMESAN

- 1 gallon de maïs soufflé
- 1 c. à t. de poudre d'ail
- 3 petits oignons verts, finement hachés
- ½ c. à t. de poivre moulu
- 1 c. à t. de sel
- 1 tasse de fromage parmesan, râpé (au goût)
- 3 c. à t. d'huile d'olive, préchauffée

Grains de maïs soufflé fait avec le CHARIOT DE DISTRIBUTION DE MAÏS SOUFFLÉ, tel qu'il est indiqué à la Page 33.

Mélanger la poudre d'ail, les échalotes, le poivre moulu, le sel de mer et le fromage parmesan. Réserver.

Dans un bol à mélanger, arroser le maïs avec l'huile d'olive préchauffée.

Remuer jusqu'à ce que le maïs soit recouvert.

Ajouter graduellement les ingrédients secs en remuant jusqu'à ce que le maïs soufflé soit bien recouvert.

Vous pourrez également saupoudrer le maïs soufflé avec les ingrédients déposés dans un sac en papier ou en toile.

BOULES DE MAÏS SOUFFLÉ TRADITIONNEL

- ½ tasse de maïs soufflé
- ½ tasse de sirop de maïs
- ½ tasse de sucre cristallisé
- ½ c. à thé de sel
- 1 bâtonnet de beurre, mou

Grains de maïs soufflé fait avec le CHARIOT DE DISTRIBUTION DE MAÏS SOUFFLÉ, tel qu'il est indiqué à la Page 33.

Mélanger le sirop de maïs, le sucre et le sel dans une casserole et faire fondre à feu moyen pendant 3 minutes.

Ajouter le maïs soufflé, remuer à feu doux jusqu'à ce que le maïs soit recouvert de façon uniforme.

Retirer du feu.

Utiliser le beurre mou pour former des boules pendant que le mélange de maïs soufflé est encore chaud.

Envelopper les boules dans un plastique, attacher, puis conserver à la température ambiante.

FRIANDISE CHUNKY MONKEY

- 1 gallon de maïs soufflé
- 1 sac de 12 oz de grains de chocolat mi-sucré
- 1 sac de 12 oz de morceaux de beurre d'arachide
- 4,2 oz de croustilles de bananes, émiettées
- 1 sac de 11 oz d'arachides

Grains de maïs soufflé fait avec le CHARIOT DE DISTRIBUTION DE MAÏS SOUFFLÉ, tel qu'il est indiqué à la Page 33.

Faire fondre les grains de chocolat avec les morceaux de beurre d'arachide

sur le feu, tel qu'il est recommandé sur l'emballage.

Recouvrir une tôle à biscuits avec un papier ciré.

Mélanger le maïs soufflé et les croustilles de bananes.

Déposer le mélange de maïs soufflé et de croustilles de bananes sur la tôle à biscuits.

Arroser le maïs soufflé et les croustilles de banane avec

le mélange de chocolat et de morceaux de beurre d'arachide fondu.

Saupoudrer le mélange de chocolat et de morceaux de beurre d'arachide avec des arachides.

Laisser refroidir.

Lorsque le chocolat et le beurre d'arachide auront durci, casser les friandises Chunky Monkey en morceaux.

Elle peut être conservée dans des sacs au congélateur.

CROQUANT DE MAÏS SOUFFLÉ À LA MENTHE

- 1 gallon de maïs soufflé
- 1 sac de 12 oz de grains de chocolat noir ou mi-sucré
- 1¼ tasse de bâtonnets de menthe, concassés

Grains de maïs soufflé fait avec le CHARIOT DE DISTRIBUTION DE MAÏS SOUFFLÉ, tel qu'il est indiqué à la Page 33.

Faire fondre le chocolat sur le feu, tel qu'il est recommandé sur l'emballage.

Recouvrir une tôle à biscuits avec un papier ciré.

Étendre le maïs soufflé sur une tôle à biscuits de façon uniforme.

Arroser le maïs soufflé de chocolat fondu.

Déposer des morceaux de bâtonnets de menthe sur le chocolat.

Laisser refroidir.

Lorsque le chocolat aura durci, casser le croquant de maïs soufflé à la menthe en morceaux. Ils peuvent être conservés dans des sacs au congélateur.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

CHARIOT DE DISTRIBUTION DE MAÏS SOUFFLÉ / CCP810

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par:

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche SOUMETTRE.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défectuosités des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destine au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com.

L'utilisation de ce produit n'est pas recommandée à l'extérieur de l'Amérique du Nord. La garantie est nulle si les produits sont exportés à l'extérieur des États-Unis, du Canada et du Mexique.

Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour des renseignements supplémentaires, visiter le site Web www.nostalgiaelectrics.com.

Dites « J'aime » sur Facebook à www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

